

THE DEVELOPMENT OF INSTRUCTION BOOK ABOUT ARCHIPELAGO CAKE MAKING IN STUDY OF COOK AND FOOD PREPARATION FOR STUDENTS WITH HEARING IMPAIRMENT

(Pengembangan Buku Panduan Pengolahan Kue Nusantara Dalam Pembelajaran Tata Boga
Bagi Siswa Tunarungu)

Dienda Nurmaisitha*¹
Sudarsini*²

¹SLB Negeri Pandaan

²Universitas Negeri Malang

Email: dienda.nurmaisitha@gmail.com

Abstract: The purpose of this research was to develop instruction book of archipelago cake making for students with hearing impairment. The research adapted the Sugiyono (2011) model which consists of 7 stages: (1) potential problems, (2) data collection, (3) product design, (4) validation of the design, (5) design revisions, (6) product testing, and (7) the revision of the product. The results of matter experts was 97%, media experts was 92%, and practitioners (teachers) was 98%. The individual experimental result was 90% for student I, 95% for student II, and 80% for student III. The result of field experimental from the evaluation to the students were 82,66 in average scoring. The research result showed that the instruction book about archipelago cake making in study of cook and food preparation for students with hearing impairment in state SMPLB was proper and effective.

Keywords: Instruction Book, Cooking and Food Preparation, Cake Making, The Students with Hearing Impairment

Abstrak: Tujuan penelitian ini untuk menghasilkan buku panduan pengolahan kue yang disesuaikan dengan karakteristik dan kebutuhan siswa tunarungu. Penelitian ini mengadaptasi model pengembangan Sugiyono (2011) yang terdiri atas 7 tahap, meliputi 1) potensi dan masalah, 2) pengumpulan data, 3) desain produk, 4) validasi desain, 5) revisi desain, 6) uji coba produk, 7) revisi produk. Hasil penilaian oleh para ahli yaitu ahli materi 97%, ahli media 92%, praktisi (guru) 98%. Hasil uji perorangan didapatkan penilaian 90% untuk siswa I, 95% untuk siswa II, dan 80% untuk siswa III. Hasil uji lapangan diperoleh dari skor hasil belajar siswa dengan rata-rata mencapai 82,66. Kesimpulan dari hasil analisis data menunjukkan bahwa produk buku panduan mengolah kue nusantara untuk SMPLB tunarungu ini layak dan efektif.

Kata Kunci: Buku Panduan, Tata Boga, Pengolahan Kue, Tunarungu

Tata boga merupakan kegiatan mengolah makan dan minuman yang dapat bermanfaat bagi kehidupan manusia. Pembelajaran vokasional tata boga merupakan salah satu kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah sebagai kegiatan untuk mengembangkan potensi yang dimiliki siswa, hal tersebut juga diberlakukan untuk siswa dengan hambatan pendengaran atau tunarungu.

Anak yang mengalami hambatan pendengaran (tunarungu) memiliki hambatan dalam aspek kebahasaannya, hal ini dapat terjadi sebagai akibat dari kelainan pendengaran yang dialami yang kemudian akan berdampak pada kesulitan dalam menerima segala macam rangsang bunyi atau peristiwa bunyi yang ada di sekitarnya dan akibat dari keterbatasannya dalam menerima rangsang bunyi

pada gilirannya penderita akan mengalami kesulitan dalam memproduksi suara atau bunyi bahasa yang ada di sekitarnya (Efendi, 2009: 74).

Keterampilan berbahasa atau berbicara diperoleh melalui proses meniru (imitasi). Anak tunarungu sebagai akibat rusak pendengarannya, menjadi terhambat potensi untuk berkembangnya kemampuan berbahasa atau berbicara. Oleh karena itu, pembendaharaan kata yang dimiliki anak tunarungu sedikit, untuk kepentingan berkomunikasi menjadi terbatas (Sadjaah, 2013: 114).

Perlu disadari bahwa peserta didik membutuhkan kecakapan vokasional untuk dapat memenuhi kebutuhan hidup ataupun bersaing di lingkungan masyarakat. Kecakapan vokasional artinya kecakapan yang dikaitkan dengan bidang

pekerjaan tertentu yang terdapat di masyarakat (Anwar, 2012: 31). Salah satu bentuk dari pengembangan vokasional dalam lingkup pendidikan adalah tata boga.

Penerapan pengembangan vokasional tata boga untuk anak berkebutuhan khusus dalam hal ini anak tunarungu, tentu membutuhkan modifikasi dalam berapa aspek. Penggunaan bahan ajar berupa buku panduan haruslah sesuai dengan karakteristik anak tunarungu. Permasalahan miskinnnya kosakata pada anak tunarungu menjadi salah satu alasan perlu adanya modifikasi dalam bahan ajar pendidikan tata boga pada siswa tunarungu.

Pembelajaran vokasional tata boga dianggap sebagai wujud dalam mengembangkan bakat dan minat siswa berkebutuhan khusus sebagai bekal dalam menjalani kehidupannya di kemudian hari. Pembelajaran vokasional bagi peserta didik dengan hambatan pendengaran atau tunarungu dirasa sangat diperlukan untuk meningkatkan kemandirian dan daya saing dalam menjalani kehidupan dimasa mendatang, mengingat pada hakikatnya anak tunarungu adalah anak berkebutuhan khusus yang memiliki fisik yang sama dengan anak normal, mereka memiliki tingkat kecerdasan yang sama dengan anak normal sehingga memiliki banyak potensi yang dapat dikembangkan.

Media buku panduan dengan media gambar dapat dimanfaatkan sebagai media intruksional dalam kegiatan belajar mengajar. Hasil Penelitian Listianingrum (2014) menunjukkan bahwa terlihat adanya peningkatan hasil belajar siswa dalam pembelajaran vokasional tata boga setelah adanya pemanfaatan buku panduan tata boga sebagai media pembelajaran. Pengembangan buku panduan yang disertai dengan ilustrasi gambar tersebut digunakan sebagai alternatif bahan pembelajaran yang dapat membuat siswa tertarik dalam pembelajaran vokasional tata boga.

Keterampilan tata boga sangat penting untuk diajarkan karena akan sangat bermanfaat bagi siswa sebagai pemenuhan kebutuhan hidup secara mandiri. Keterampilan tata boga juga dapat dimanfaatkan sebagai bekal untuk mencari nafkah setelah lulus sekolah. Pendidikan tata boga yang sudah diterima oleh siswa diharapkan mampu menjadi modal memasuki dunia kerja, dan dapat dimanfaatkan sebagai kegiatan yang menghasilkan.

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan di SMPLB Negeri Pandaan, guru selama ini belum memiliki bahan ajar yang sesuai dengan karakteristik siswa, hal ini menyebabkan guru sering mengalami kesulitan dalam menyampaikan

pelajaran dan kesulitan untuk memenuhi target dalam kurikulum bidang studi tata boga terhadap standar kompetensi membuat kue Indonesia pada kompetensi dasar mengolah kue Indonesia, biasanya dalam menyampaikan materi guru menggunakan metode ceramah sehingga perlu dilakukan penelitian pengembangan yang bertujuan mengembangkan bahan ajar. Bahan ajar dalam penelitian pengembangan ini berupa buku panduan dalam pembelajaran tata boga bagi siswa tunarungu. Sedangkan dari hasil analisis kebutuhan siswa dapat diperoleh kesimpulan bahwa siswa tunarungu di SMPLB Negeri Pandaan membutuhkan buku panduan pelajaran tata boga.

Dari latar belakang tersebut penulis memilih judul "Pengembangan Buku Panduan Pengolahan Kue Nusantara Dalam Pembelajaran Tata Boga Bagi Siswa Tunarungu di SMPLB Negeri Pandaan Pasuruan"

METODE

Penelitian ini menggunakan adaptasi model pengembangan Sugiyono (2011) yang terdiri atas 7 tahap, meliputi 1) potensi dan masalah, 2) pengumpulan data, 3) desain produk, 4) validasi desain, 5) revisi desain, 6) uji coba produk, 7) revisi produk.

Uji coba pada penelitian pengembangan ini terdiri atas uji coba ahli media, uji coba ahli materi, uji coba praktisi (guru), uji coba perorangan dan uji lapangan. Uji perorangan dilakukan terhadap siswa tunarungu di SMPLB Negeri Kedungkandang Malang yang berjumlah 3 orang yang telah ditentukan. Uji lapangan dilakukan terhadap siswa tunarungu di SMPLB Negeri Pandaan yang berjumlah 5 orang yang telah ditentukan. Analisis dilakukan pada data uji ahli (materi dan media), uji praktisi (guru), dan uji coba perorangan yang diperoleh berupa presentase hasil validasi menggunakan rumus:

$$P = \frac{\sum x}{\sum x_i} \times 100 \%$$

Keterangan:

P = Persentase

$\sum x$ = Jumlah jawaban responden dalam satu item

$\sum x_i$ = Jumlah keseluruhan nilai ideal dalam satu item

100 % = Konstanta

Sebagai dasar kriteria penilaian validasi produk menggunakan adaptasi kualifikasi Arikunto (2010:35) sebagai berikut:

Tabel 1: Kriteria Kualifikasi Penilaian Validasi

Presentase (%)	Tingkat layakan	Ke-	Keterangan
76%- 100%	Sangat layak		Sangat sesuai
51%- 75%	Layak		Sesuai
26%-50%	Layak, direvisi		Kurang sesuai
0%- 25%	Tidak layak		Tidak sesuai

Tabel 2: Kriteria Kualifikasi Penilaian Uji Coba Perorangan

Presentase (%)	Tingkat Kelayakan	Keterangan
76%- 100%	Sangat Menarik, Sangat Mudah Dipahami	Sangat sesuai
51%- 75%	Menarik, Mudah Dipahami	Sesuai
26%-50%	Kurang Menarik, Kurang Mudah Dipahami	Kurang sesuai
0%- 25%	Tidak Menarik, Tidak Mudah Dipahami	Tidak sesuai

Kelayakan buku panduan ditunjukkan oleh tingkat pencapaian kompetensi yang didasarkan pada hasil unjuk kerja siswa. Nilai yang dicapai oleh siswa akan dijadikan dasar pengambilan keputusan untuk melakukan revisi produk. Adapun kriteria penilaian data untuk uji lapangan pada produk diadaptasi dari teknik penilaian guru pembimbing tata boga sebagai berikut:

Tabel 3: Kriteria Kualifikasi Penilaian Uji Lapangan (Siswa)

Skor	Keterangan
70-100	Efektif, tidak perlu dilakukan revisi
50-70	Cukup efektif, dilakukan revisi
<50	Tidak efektif dan harus diganti

Pemberian nilai hasil unjuk kerja siswa dilakukan oleh peneliti yang didasarkan pada hal-hal sebagai berikut: (1) Ketepatan pengambilan bahan; (2) Ketetapan melaksanakan prosedur; (3) Cara penggunaan peralatan dengan benar; (4) Kualitas hasil; (5) Efisiensi waktu (perbandingan perolehan jumlah kue yang dihasilkan dengan jumlah waktu yang dibutuhkan)

HASIL

Hasil penelitian berupa data kuantitatif dan data kualitatif hasil validasi, uji coba perorangan, dan uji lapangan. Data kuantitatif dari hasil validasi dari ahli materi, ahli media, dan praktisi (guru) dipaparkan pada Tabel 4 berikut.

Tabel 4: Hasil Validasi Buku Panduan Mengolah Kue Nusantara Untuk SMPLB Tunarungu.

No.	Respon- den	Aspek yang Divalidasi	%	Ket
1.	Ahli materi	Relevansi produk, keakuratan materi, kelengkapan sajian, kesesuaian sajian dengan tuntutan pembelajaran berpusat pada siswa, dan kesesuaian bahasa dengan materi.	97%	Sangat layak
2.	Ahli media	Relevansi media, keefektifan media, keefesienan media, kemenarikan media, dan teknis pembuatan media.	92%	Sangat layak
3.	Praktisi (Guru)	Relevansi buku panduan, kelayakan buku panduan, sistematika penulisan, kebahasaan, tampilan buku panduan, kesesuaian dajian dengan tuntutan pembelajaran yang berpusat pada siswa.	98%	Sangat layak

Uji coba perorangan mencakup penilaian terhadap kemenarikan sampul buku panduan, kemudahan membaca tampilan buku panduan, pemahaman petunjuk penggunaan buku panduan, kemudahan memahami peta konsep, kemenarikan warna, kemenarikan ilustrasi gambar, kemudahan memahami bahasa, kemudahan memahami uraian materi, kejelasan soal latihan, dan kejelasan soal evaluasi. Data kuantitatif dari hasil uji coba perorangan dipaparkan pada Tabel 5 berikut.

Tabel 5: Hasil Uji Coba Perorangan Buku Panduan Mengolah Kue Nusantara Untuk SMPLB Tunarungu.

No.	Responden	Presen- tase	Keterangan
1.	Siswa I	90%	Sangat menarik dan sangat mudah dipahami

2.	Siswa II	95%	Sangat menarik dan sangat mudah dipahami
3.	Siswa III	80%	Sangat menarik dan sangat mudah dipahami

Data uji lapangan diperoleh dari lima siswa tunarungu yang mengikuti kegiatan tata boga di SMPLB Negeri Pandaan Pasuruan. Data hasil belajar siswa sesudah menggunakan buku panduan (*post test*) didasarkan pada hasil penilaian unjuk kerja siswa. Data kuantitatif dari hasil uji lapangan dipaparkan pada Tabel 6 berikut.

Tabel 6: Skor Post Test Uji Lapangan

No.	Nama Siswa	Post Test
1.	Siswa I (RK)	93,3
2.	Siswa II (JS)	86,7
3.	Siswa III (AD)	80
4.	Siswa IV (DS)	80
5.	Siswa V (DP)	73,3
Jumlah rata-rata skor siswa		82,66

Selain diperolehnya data kuantitatif, diperoleh pula data kualitatif berupa saran perbaikan produk. Data kualitatif yang diperoleh dipaparkan pada Tabel 7 berikut.

Tabel 7: Data Kualitatif Buku Panduan Mengolah Kue Nusantara Untuk SMPLB Tunarungu.

No.	Jenis Uji Coba	Responden	Aspek	Yang perlu direvisi	Keterangan
1.	Uji Ahli	Ahli materi	Relevansi	Tidak menampilkan merek produk tertentu	Menggunakan merek produk tertentu tidak diijinkan dalam pembuatan buku tanpa izin dari perusahaan yang bersangkutan
			Keakuratan materi	Menambah buku rujukan keilmuan	Manambah buku rujukan ke ilmuwan memperkuat materi sajian
2.		Ahli media	Kemenarikan media	Gambar berupa foto sebaiknya berukuran normal (tidak ditarik), terlebih pada gambar garam dan gula	Gambar yang ditarik akan mengurangi kontras gambar dan dapat merubah konsep ukuran sebenarnya pada konsep pembaca
			Teknis	Pada isi(konten) sebaiknya menggunakan <i>font Times New Roman</i>	Pemakaian <i>font Times New Roman</i> digunakan dalam penulisan karya ilmiah
3.		Praktisi (Guru)	Sistematika penulisan	Rubrik Penilaian	Rubrik penilaian sebaiknya lebih diperjelas untuk menilai ketercapaian nilai siswa secara akurat
				Penggunaan simbol	Simbol (1) pada Tujuan Pembelajaran sebaiknya diganti dengan penggunaan nomor agar lebih mudah di pahami siswa
4	Uji Lapangan	5 Siswa Tunarungu SMPLB Negeri Pandaan	Penulisan	Penggunaan kata	Kata “Langkah-langkah pembuatan kue” kurang dapat dipahami oleh siswa

PEMBAHASAN

Buku panduan mengolah kue nusantara untuk SMPLB tunarungu ini telah dibuat secara sistematis dan dilengkapi dengan kompetensi yang harus dikuasai siswa, informasi pendukung, soal evaluasi dan kegiatan unjuk kerja siswa yang sesuai dengan unsur yang harus ada dalam sebuah bahan ajar yang

berbentuk buku panduan, yakni seperangkat materi yang disusun secara sistematis sehingga tercipta suasana yang memungkinkan siswa untuk belajar menampilkan sosok utuh dari kompetensi yang akan dikuasai peserta didik serta digunakan dalam proses pembelajaran. Keunggulan buku panduan (Listianingrum, 2014: 14) yaitu: buku panduan

yaitu suatu buku yang bertugas untuk memberikan panduan dan dirancang untuk digunakan siswa secara individual (belajar mandiri). Saat siswa menggunakan media ini, ia diajak untuk terlibat secara langsung sehingga keterlibatan ini memungkinkan siswa mudah mengerti dan memahami informasi yang terdapat didalamnya. Karena dirancang khusus untuk pembelajaran mandiri, kebutuhan siswa secara individual terasa terakomodasi, termasuk bagi mereka yang lamban dalam menerima pelajaran.

Hasil dari penelitian ini yang menunjukkan bahwa buku panduan mengolah kue Nusantara untuk SMPLB tunarungu ini dapat memudahkan siswa SMPLB tunarungu dalam mencapai standar kompetensi yang harus dikuasai siswa. Siswa SMPLB Negeri Pandaan yang mengikuti pembelajaran vokasional tata boga berpendapat buku panduan mengolah kue Nusantara untuk SMPLB tunarungu memudahkan mereka dalam belajar dan membuat kue secara mandiri, dan terjadi peningkatan hasil kualitas produk kue yang dihasilkan sehingga dapat disimpulkan bahwa buku panduan ini sangat efektif dan menarik.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis, dapat disimpulkan bahwa buku panduan mengolah kue Nusantara untuk

SMPLB tunarungu untuk siswa tunarungu di SMPLB Negeri Pandaan yang mengikuti pembelajaran tata boga telah dinyatakan valid oleh ahli materi, ahli media, dan praktisi (guru). Hasil uji perorangan didapatkan penilaian 90% untuk siswa I, 95% untuk siswa II, dan 80% untuk siswa III dengan kesimpulan bahwa buku panduan mengolah kue Nusantara untuk SMPLB tunarungu ini sangat menarik dan sangat mudah dipahami. Hasil uji lapangan diperoleh dari skor hasil belajar siswa dengan rata-rata mencapai 82,66 dengan kriteria efektif. Kesimpulan dari hasil analisis data menunjukkan bahwa produk buku panduan mengolah kue Nusantara untuk SMPLB tunarungu ini layak dan efektif.

Saran

Saran yang diajukan peneliti dalam pengembangan penelitian ini menuju ke arah lebih lanjut adalah: (1) produk buku panduan ini dapat dimanfaatkan untuk siswa tunarungu apabila siswa memiliki karakteristik ketunaan yang sama disertai tujuan pembelajaran yang sama, (2) peneliti selanjutnya diharapkan untuk mempertimbangkan kebutuhan belajar siswa tunarungu di SMPLB yang dituju.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar. 2012. *Pendidikan Kecakapan Hidup (Life Skills Education)*. Bandung: Alfabeta.
- Efendi, Mohammad. 2009. *Pengantar Psikopedagogik Anak Berkelainan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Listiningrum, Febrina. 2014. *Pengembangan Panduan Tata Rias Wajah Untuk Kemandirian Siswa Tunarungu Smalb Yptb Kota Malang*. Skripsi tidak diterbitkan. Malang: FIP UM.
- Sadjaah, Edja & Dardjo Sukarya. 2013. *Bina Bicara, Persepsi Bunyi Dan Irama*. Bandung: Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.